

Cooking Salon Komori

今日のレシピ



1. チキングラタン

材料: 鶏2枚 シャンピニオン1pac マカロニ

パセリ グリエール

手順:

1.鶏は香味野菜と共に茹でる スープは使うので
取っておく マカロニは茹で牛乳で少し煮しておく

2.バター35g 小麦粉40gをゆっくり炒め 火から
下ろして冷たい牛乳200ccを少しずつ入れ
スープ300ccと塩小1を加え 生クリーム200ccを
入れてベシャメルソースを作る

3.グラタン皿にバターを塗り鶏 シャンピニオンの

バター炒め マカロニを入れソースをかけて

チーズとパン粉 ちぎったバターを乗せて強火のオーブンに入れる

2. フルーツサラダ

材料:

バナナ キューイ りんご

グレープフルーツ パセリ

ベビーリーフ

マヨネーズ マスタード

手順:

1. フルーツは適宜に切る マヨネーズと
マスタードを混ぜてフルーツを和えて
皿に盛り回りに ベビーリーフをあしら
う



“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-3303

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

3.チキンブロス



材料:

鶏肉1枚 玉葱1個 セロリ1本 パセリ

手順:

1. 肉に塩 コショウをして 香味野菜を入れた水で茹でる 火が通ったら 手で裂いておく
2. セロリは斜め薄切り 玉葱は薄切り
3. 1のスープに水を足して1600ccにして 2を加え塩 コショウ

“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-3303